CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE RELATIF A L'ACHAT ET LA LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE CENTRE DE FORMATION LAHO OISE A BEAUVAIS

LOT 1 : PRODUITS LAITIERS, BEURRE, OEUFS ET FROMAGES, CHARCUTERIES ET SAUCISSERIES

Référence du marché : CCIR-OISE-2026-47

CCI HAUTS-DE-FRANCE

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES ET QUALITE DES PRODUITS 3
ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS 4
ARTICLE 4. EMBALLAGE 4
ARTICLE 5. TRANSPORT 4
ARTICLE 6. LIVRAISONS 5
ARTICLE 7. CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE 5
ARTICLE 8. QUANTITES 6
ARTICLE 9. COMMANDES ET SUIVI 6
ARTICLE 10. DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE 6
ARTICLE 11. DECISION APRES VERIFICATION 6

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir la fourniture de laitages, beurre, œufs et fromages, charcuteries et saucisseries, nécessaires au fonctionnement du restaurant d'application du centre de formation LAHO Oise situé 18 Rue d'Allonne à Beauvais.

Les produits proposés devront être d'origine France et devront majoritairement avoir été certifié par un organisme indépendant accrédité :

- Label AOC,
- Label Rouge,
- Label AOP,
- Dénomination montagne,
- Issus d'une exploitation de haute valeur environnementale,
- Produits de la ferme.

La fourniture de ces denrées devra être issue d'un mode de production respectueux, de l'environnement et destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

Le titulaire devra proposer des produits issus de la production locale.

ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES ET QUALITE DES PRODUITS

Les produits laitiers doivent provenir ou être fabriqués par des établissements agréés par l'UE. Les livraisons doivent être effectuées au moins un mois avant leur DLC.

Le beurre doux bio exclusivement pasteurisé est fourni en plaquette de 250 grammes.

Tous les produits figurant sous la rubrique « fromage frais » et par extension, tous les produits de même nature doivent avoir au moment de la livraison une validité au moins égale aux trois quarts de la durée de la conservation.

Les fromages à pâte pressée présentent un degré de maturation moyen : ni trop frais, ni trop faits. Ils auront tous un pourcentage de matière grasse d'au moins 45 %.

Les fromages devront être stockés en froid positif compris entre 0°C à +5°C jusqu'à la livraison.

Les œufs frais coquille 53/63 doivent avoir au moment de la livraison une validité d'au moins quinze jours avant la date limite de consommation.

Les produits ne répondant pas aux spécifications précédentes ou aux précisions figurant sur les bons de commandes pourront être refusés.

ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS

Pour chacun des produits mentionnés au bordereau des prix unitaires intégrant la liste des quantités estimées annexée à l'Acte d'Engagement, les candidats fourniront obligatoirement une fiche technique indiquant les valeurs nutritionnelles.

ARTICLE 4. EMBALLAGE

Le conditionnement ou préemballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les emballages restent la propriété du titulaire.

ARTICLE 5. TRANSPORT

Dès qu'elles quittent les établissements de production ou de stockage, les denrées alimentaires périssables - qu'elles soient réfrigérées, congelées ou en liaison chaude - doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport (arrêté ministériel du 21/12/2009) pendant toute la durée du transport.

Les denrées sont transportées dans des véhicules frigorifiques conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le recours à des engins spéciaux répondant aux spécifications ATP pour le transport de denrées périssables est obligatoire (Décret du 19/12/2007). La liste des catégories et classes d'engins à utiliser en fonction de la nature des denrées et de la température de conservation pendant le transport est définie dans l'annexe de l'arrêté du 1er juillet 2008.

Les véhicules frigorifiques avec hayon doivent être en état de propreté satisfaisante, et les appareils de mesure et de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Le candidat doit donner les moyens nécessaires à son livreur pour garantir le respect de la chaine de froid entre le véhicule et la zone de réception.
Le livreur doit être en mesure de fournir à l'acheteur la température dans son camion, afin de renseigner les informations consignées en cas d'inspection de la DDPP.

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté la plus stricte : mains propres, vêtements propres.

ARTICLE 6. LIVRAISONS

La livraison devra être sans supplément de prix et effectuée quelle que soit la quantité commandée.

Le lieu et les horaires seront les suivants :

CFA de Beauvais
18 Rue d'Allonne
60000 Beauvais

Entre 7h30 et 10h00 du lundi au vendredi, l'heure précise étant mentionnée sur le bon de commande.

Le titulaire doit respecter les indications portées sur les bons de commande, notamment s'agissant du jour et de l'horaire de livraison.
Le titulaire ne peut apporter aucune restriction quant aux jours et heures de livraison.

Les marchandises ne devront pas être déposées sans la présence d'un collaborateur de LAHO Oise.
Le déchargement des marchandises se fera exclusivement par le livreur. Le livreur devra attendre que la marchandise soit contrôlée et reprendre ce qui ne conviendrait pas.
Les livraisons devront être conformes aux bons de commande établis.

Les produits sont transportés et livrés aux températures de conservation applicables à leur catégorie, conformément à la réglementation en vigueur et sans rupture de la chaîne du froid.

ARTICLE 7. CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique résistant et d'une propreté rigoureuse.

Tout conditionnement ou emballage présentant des souillures, des déformations ou des traces de choc de nature à altérer le produit intérieur sera refusé.

Les conditionnements et (ou) emballages doivent indiquer de manière lisible :

- raison sociale et adresse de la laiterie ou du producteur ;
- numéro d'agrément ou d'immatriculation ;
- dénomination du produit (et) code produit ;
- teneur en matière grasse ;

- poids unitaire ;
- nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et % ;
- date de fabrication ;
- date limite de consommation ;
- température de conservation ;

ARTICLE 8. QUANTITES

Les quantités commandées sont ajustées en fonction du conditionnement primaire de chaque produit. Le poids des fromages à la coupe doit être conforme au bon de commande avec une marge tolérée de + ou – 2 %.

ARTICLE 9. COMMANDES ET SUIVI

En cas d'indisponibilité ou de rupture de stock, le titulaire en informe immédiatement l'acheteur par écrit. Il peut proposer un produit de substitution présentant des caractéristiques, une qualité et un conditionnement au moins équivalents à ceux du produit commandé. Toute substitution est subordonnée à l'accord préalable de l'acheteur et ne peut entraîner aucune augmentation du prix applicable. À défaut d'accord, l'acheteur applique les dispositions du CCAP relatives au recours exceptionnel à un tiers.

ARTICLE 10. DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE

Toutes les denrées présentées en livraison doivent satisfaire aux critères microbiologiques, définis par l'arrêté du 20 décembre 2000 modifiant l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

ARTICLE 11. DECISION APRES VERIFICATION

Vérifications quantitatives :

A l'issue des opérations de vérification quantitative, si la quantité fournie ou les prestations de services effectuées ne sont pas conformes aux stipulations du marché, le pouvoir adjudicateur peut décider de les accepter en l'état ou de mettre le titulaire en demeure, dans un délai qu'il prescrit :

- soit de reprendre l'excédent fourni ;
- soit de compléter la livraison ou d'achever la prestation.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

Vérifications qualitatives :

Le transporteur se présentera auprès de la personne en charge de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui portent sur :

- Contrôle qualité des produits (contrôle systématique) :
    - Etat des conditionnements (sacs percés, emballages cabossés),
    - Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DDM),
    - Température,
    - Nom du fournisseur.

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué par la personne chargée de la réception.
Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le CCAP devront être remplacés dans un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence (12 heures pour les produits frais, 24 heures pour les autres marchandises).

Les vérifications qualitatives porteront sur :
- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température),
- L'homogénéité de la livraison,
- La présentation,
- Le conditionnement et l'étiquetage,
- La conformité du produit par rapport au bon de commande.

La CCI Hauts-de-France, représentée par la Directrice du Centre de Formation LAHO Oise de Beauvais, se réserve le droit de faire procéder à tous les prélèvements qu'elle jugera nécessaire, aux fins d'analyses microbiologiques par un laboratoire agréé de son choix.